

Green pass per andare al ristorante? Guarneri: “Io d'accordo, soluzione per non chiudere”

E' oramai noto come metodo francese: green pass per poter andare al ristorante, al pub, al bar. Il presidente della Regione, Musumeci, si è detto contrario. Ma la discussione è ancora aperta. Una delle categorie più interessata, quella dei ristoratori, si è divisa tra favorevoli e contrari. Tra chi vede la misura come necessaria per evitare chiusure e chi, invece, teme di perdere i clienti.

Alla prima scuola di pensiero si iscrive Giovanni Guarneri, uno dei ristoratori siracusani più noti ed autorevoli. “Bisogna per forza di cose trovare una soluzione di questo tipo”, spiega alla nostra redazione. “Il rallentamento della campagna di vaccinazione mentre tornano a crescere i contagi, non nascondo, mi preoccupa. Dobbiamo rimediare finchè siamo in tempo, con regole certe ed uguali per tutti. Ho sentito dei colleghi in giro per la Sicilia. Anche loro sono preoccupati se dovessimo tornare a chiudere”, dice tutto d'un fiato.

Quindi si al green pass per poter entrare al ristorante. “Io sarei d'accordo. Per me vale come invito a vaccinarsi. Vuoi vivere vita una vita tranquilla? Non mi pare ci siano altre soluzioni. Per carità, poi ognuno fa quello che vuole. Ma si deve capire che ci sono altre persone, tipo noi ristoratori, che rischiano di chiudere per via di questi capricci. Non è corretto, questo almeno dovete permettermi di dirlo. Si mette a rischio economia del Paese”.

Più sfumata la posizione del palazzolese Andrea Alì, altro nome “pesante” della ristorazione siracusana. “Se serve per evitare nuove chiusure, parliamone; ma se deve essere solo un modo per imporre il vaccino, allora no. Le cose dobbiamo farle

serie. Non ha senso chiedere di vaccinarsi, certificarsi e poi ogni giorno cambiare norme e regole senza mai sentirsi davvero al sicuro. Ad esempio, ora si parla di zona gialla e mi chiedo perchè allora tanta premura nel farci togliere le mascherine all'aperto?".

Giovanni Guarneri tocca poi il "problema" degli Ateco. "Devono essere velocemente creati nuovi codici Ateco, per distinguere il tipo di ristorazione. Altrimenti torneremo a vedere locali che potrebbero garantire sicurezza costretti a rimanere chiusi, ed altri che con la scusa dell'asporto e 200 persone davanti alla porta vanno serenamente avanti".